DOLCI, FRUTTA E DESSERT

French toast sticks

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

I **French toast sticks** sono bastoncini di pane dorati in padella, ideali per una colazione o merenda golosa. **Croccanti fuori e morbidi dentro**, si preparano in pochi minuti con una semplice pastella di uova, latte e vaniglia. Puoi servirli con zucchero, miele, sciroppo d'acero o frutta fresca. Perfetti anche da intingere direttamente con le dita!

PER CIRCA 32 BASTONCINI

LATTE INTERO 250 ml

FARINA 00 80 gr

ZUCCHERO 40 gr

PAN BRIOCHE 8 fette

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

SALE 1 pizzico

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 500 ml

PER GUARNIRE

ZUCCHERO 4 cucchiai da tè

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiai da tè

Preparazione

1 Per preparare i **French toast sticks** per prima cosa taglia il pan brioche in 8 fette dello spessore di circa 1,5 cm. Elimina la crosta e dividi ogni fetta in 4 bastoncini.

2 Passa a preparare la pastella: metti le uova in una ciotola, unisci la farina setacciata e comincia a lavorare con una frusta o un cucchiaio, a questo punto versa il latte a filo e poi lo zucchero, infine aggiungi un pizzico di sale e il lievito per dolci setacciato. Mescola per ottenere un composto omogeneo.

Immergi velocemente 4 bastoncini di pane alla volta nella pastella, poi tuffali nell'olio

caldo aiutandoti con delle pinze da cucina.

3 Friggi i french toast sticks fino a doratura e scola su carta assorbente. In una pirofila mescola lo zucchero semolato con la cannella in polvere. Non appena i bastoncini di pan brioche fritti sono pronti, falli rotolare ancora caldi nello zucchero alla cannella avendo cura di ricoprirli su ogni lato. Servi i French toast sticks caldi o ancora tiepidi!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa pane raffermo o pane in cassetta spesso: assorbe meglio la pastella.
Aggiungi cannella o scorza di limone all'impasto per aromatizzare.
Per una versione più leggera, cuoci in forno o in friggitrice ad aria.
Se avanza della pastella, usala per fare una frittatina dolce.

Come conservare i French toast sticks

Conserva i bastoncini cotti per massimo 2 giorni in frigorifero. Riscaldali in padella o in forno per ritrovare la croccantezza. Puoi congelarli già cotti, poi scaldarli direttamente in padella o forno.

Potresti cucinare anche...

Pancakes americani: soffici e perfetti con sciroppo o frutta.
Crêpes dolci: da farcire con Nutella, marmellata o crema.
French toast classico: a fette intere e servito con frutta.
Waffle fatti in casa: croccanti fuori e morbidi dentro.
Banana bread: dolce da credenza, perfetto per la colazione.